

**PEMANFAATAN SUSU SAPI UNTUK PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) TERHADAP
PROTEIN, ASAM TOTAL, ORGANOLEPTIK
DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi



**Diajukan Oleh :
WIMBA WIDYA RUSTINA
A420080115**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2012

PERSETUJUAN


PEMANFAATAN SUSU SAPI UNTUK PEMBUATAN KEJU TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) TERHADAP PROTEIN, ASAM TOTAL, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT

Disusun Oleh:

WIMBA WIDYA RUSTINA
A.420.080.115


Disetujui untuk Dipertahankan Dihadapan
Dewan Penguji Skripsi Sarjana S-1

Pembimbing I



(Dra. Hariyami M.Si)
Tanggal :

Pembimbing II



(Kun Harismah Ph.D)
Tanggal :

PENGESAHAN

**PEMANFAATAN SUSU SAPI UNTUK PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) TERHADAP
PROTEIN, ASAM TOTAL, ORGANOLEPTIK
DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**

yang telah dipersiapkan dan disusun oleh:

WIMBA WIDYA RUSTINA
A.420.080.115

telah dipertahankan dihadapan dewan penguji skripsi Sarjana S-1

pada tanggal : 31 Juli 2012

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji:

1. Dra. Hariyatmi, M.Si

()

2. Kun Harismah, Ph.D

()

3. Dra. Hj. Suparti, M.Si

()

Surakarta, 31 Juli 2012


Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Dekan.



Drs. Sofyan Anif, M. Si
NIK. 547

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, 28 Juli 2012



WIMBA WIDYA RUSTINA
A.420.080.115

MOTTO

*Allah akan meninggikan orang – orang yang beriman di antaramu
dan orang – orang yang diberi ilmu beberapa derajat
(Q.S al-Mujadillah : 11)*

*Jika seorang anak Adam meninggal dunia, maka terputuslah semua
(pahala) amalnya, kecuali (pahala) shadaqah jariyah, ilmu yang
bermanfaat, anak shalih yang selalu memanjatkan do'a untuk orang
tuanya (H.R Muslim)*

*Persahabatan bagaikan tangan dan mata, apabila tangan terluka
mata akan menangis begitu juga bila mata menangis maka tangan
akan mengusapnya (Penulis)*

PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga skripsi ini dapat terselenggara dengan lancar. Karya sederhana ini ku persembahkan kepada :

- σ Ibu dan bapakku yang telah membesarkan, mendidik, dan memberikan do'a dalam setiap langkahku. Semoga Allah SWT selalu menjaga, memberikan balasan yang sebaik-baiknya, atas didikan bapak ibu padaku dan pahala yang besar atas sayang yang di limpahkan kepadaku
- σ Adik-adikku tersayang (Arum Dyah Sekarani dan Gani Rauf Al Rasyid), terima kasih atas do'a, dukungan dan kasih sayang.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaykum wr.wb

Segala puji hanya milik Sang Pencipta tiada lain hanyalah Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul ” **PEMANFAATAN SUSU SAPI UNTUK PEMBUATAN KEJU TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) TERHADAP PROTEIN, ASAM TOTAL, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**”.

Dalam menyusun skripsi ini, penulis banyak mendapat petunjuk dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dra. Hariyatmi, M.Si selaku pembimbing I dalam penyusunan skripsi ini yang telah memberikan masukan dan bimbingan kepada penulis.
2. Kun Harismah, Ph.D selaku Pembimbing II dalam penyusunan skripsi ini, yang telah memberikan persetujuan dalam melaksanakan penelitian dan memberikan bimbingan kepada penulis.
3. Dra. Suparti, M.Si selaku dosen penguji dan ketua Jurusan Program Studi Pendidikan Biologi yang telah menguji, mengarahkan dan memberi nasehat dan memberikan persetujuan dalam melaksanakan penelitian kepada penulis.
4. Dr. Siti Chalimah M.Si selaku pembimbing akademik selama menempuh studi.

5. Bapak/Ibu Dosen program studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
6. Teman-temanku angkatan 2008 kelas C yang telah bersama-sama berjuang dalam suka maupun duka, semoga sukses.
7. Teman-temanku terkasih (Elma, Ayu, Muthmainah, Dewi, Rini) yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasinya kepadaku.
8. Teman-temanku seproyek (Fidhatama, Ulfia, Dwi, Viska, Amin, Niswah) yang telah bersama-sama saling memotivasi, semoga sukses.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, untuk itu saran dan kritik demi perbaikan skripsi ini sangat kami harapkan agar dapat lebih baik.

Wassalamu'alaykum wr.wb

Surakarta, 28 Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	5
B. Pembatasan Masalah	5
C. Perumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II. LANDASAN TEORI	8
A. Tinjauan Pustaka	8
B. Kerangka Pemikiran	25
C. Hipotesis	25
BAB III. METODE PENELITIAN	26
A. Tempat dan Waktu Penelitian	26
B. Metode Penelitian	26
C. Alat dan Bahan	26
D. Prosedur Penelitian	27
E. Rancangan Percobaan	30
F. Teknik Pengumpulan Data	30

G. Teknik Analisis Data	31
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Komposisi susu.....	11
3.1 Rancangan Penelitian	30
4.1 Hasil Uji Protein, Asam Total, Organoleptik dan Daya Terima.....	32
4.2 Hasil Uji Annava Protein.....	33
4.3 Hasil Uji Annava Asam Total.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1.1 Daun Pandan	17
2.1 Bagan Kerangka Penelitian	25
4.1 Histogram Protein Pada Keju Tradisional Dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan.....	33
4.2 Histogram Asam Total Pada Keju Tradisional Dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan.....	33
4.3 Histogram Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1 Uji organoleptik dan daya terima masyarakat keju tradisional dengan penambahan ekstrak daun pandan.....	46
2 Dokumentasi penelitian.....	49
3 Hasil kadar protein dan asam total keju tradisional dengan penambahan ekstrak daun pandan.....	53
4 Uji anava satu jalur terhadap kadar protein pada keju tradisional dengan penambahan ekstrak daun pandan.....	54
5 Tabel LSD.....	57
6 Uji anava satu jalur terhadap kadar asam total pada keju tradisional dengan penambahan ekstrak daun pandan.....	58
7 Lembar pertanyaan organoleptik dan daya terima masyarakat.....	61

**PEMANFAATAN SUSU SAPI UNTUK PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) TERHADAP
PROTEIN, ASAM TOTAL, ORGANOLEPTIK
DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT**

Wimba Widya Rustina, A 420 080 115, Jurusan Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta,
2012, 41 halaman,

ABSTRAK

Keju yang hanya memanfaatkan susu sapi saja menyebabkan masyarakat jarang mengonsumsi keju karena merasa mual dan aroma yang amis sehingga keju kurang diminati. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh pemanfaatan susu sapi untuk pembuatan keju tradisional dengan penambahan ekstrak daun pandan terhadap kadar protein, asam total, organoleptik dan daya terima masyarakat. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen, dengan jumlah perlakuan sebanyak 4 yaitu tanpa penambahan ekstrak daun pandan, dengan penambahan ekstrak daun pandan 10 ml, dengan penambahan ekstrak daun pandan 15 ml, dan dengan penambahan ekstrak daun pandan 20 ml. Data dianalisis dengan menggunakan ANAVA satu jalan dan dilanjutkan dengan uji LSD. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi pada perlakuan tanpa penambahan ekstrak daun pandan yaitu 23,16 g, asam total 2,40%, organoleptik 80% warna putih, 95% rasa kurang enak, 85% berbau khas keju, 70% tekstur empuk dan daya terima netral. Dari hasil uji ANAVA satu jalur, kadar protein diperoleh hasil $F_{hit} > F_{tabel}$ yakni $35,79 > 4,006$ yang berarti ada pengaruh dilanjutkan dengan uji lanjut LSD dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun pandan berpengaruh terhadap kadar protein keju tradisional yang ditambah dengan daun pandan yaitu pada perlakuan susu sapi 200 ml di tambah ekstrak daun pandan sebanyak 10 ml (P1), sedangkan asam total diperoleh hasil $F_{hit} < F_{tabel}$ yakni $2,49 < 4,006$ yang berarti tidak berpengaruh pada keju tradisional yang ditambah dengan daun pandan. Dengan demikian penambahan ekstrak daun pandan pada keju tradisional mempengaruhi kadar protein, asam total, organoleptik dan daya terima masyarakat.

Kata kunci : susu sapi, keju tradisional, daun pandan,